

# Cechy charakterystyczne



GIGA 6

Ilość specjalów kawowych

28

Wyświetlacz

4,3" dotykowy  
kolorowy

Komunikacja za pomocą WiFi

■

Sztuczna inteligencja

■

Programowanie mocy  
kawy

10 poziomów

Programowanie ilości mleka/  
pianki mlecznej

10 poziomów

Funkcja One-Touch Lungo

■

Jednostka zaparzająca

Regulowana jednostka zaparzająca VC

Młynek

2 ceramiczne młynki dyskowe  
z elektroniczną regulacją

Automatyczna Kalibracja Młynka  
(A.G.A)

■

System ogrzewania -  
Thermoblock

2

Wysokowydajna pompa, 15 barów

2

Filtr

CLARIS Smart

Pojemność zbiornika na wodę

2.6l

Pojemność zbiornika na ziarno

2 x 280 g



Aluminium

GIGA 6 od JURA

## Podwójna moc i podwójne działanie dla 28 specjalów kawowych

- ③ Dwa ceramiczne młynki tarczowe z automatyczną regulacją mielenia (A.G.A.) dla równomiernego mielenia.
- ③ Kawa i gorące mleko / pianka mleczna mogą być przygotowywane jednocześnie, aby stworzyć nieskazitelne, podwójne specjały mleczne.
- ③ 5-gwiazdkowa obsługa, nawet podczas czyszczenia i konserwacji.
- ③ Duży, kolorowy wyświetlacz dotykowy o przekątnej 4,3 cala ze sztuczną inteligencją zapewnia prostą i intuicyjną obsługę.

## Perfekcja, precyzja i profesjonalizm w nowym wymiarze



2 elektronicznie regulowane ceramiczne młynki dyskowe

- ③Dwa ceramiczne młynki dyskowe z automatyczną regulacją (A.G.A.) dla równomiernego mielenia.
- ③Automatyczna regulacja młynka (A.G.A.) zapewnia fenomenalne rezultaty za każdym razem przez cały okres użytkowania młynka.
- ③Dzięki zastosowaniu dwóch młynków można używać różnych mieszanek kawy, pojedynczo lub zmieszanych.



Sztuczna inteligencja

- ③Kolorowy wyświetlacz dotykowy o przekątnej 4,3 cala oraz wysokiej rozdzielczości, wyświetla użytkownikowi istotne dla niego informacje.
- ③Specjalny algorytm identyfikuje osobiste preferencje każdego użytkownika i odpowiednio dostosowuje ekran startowy, wyświetlając dwa, pięć lub osiem preferowanych specjalistów kawowych.
- ③Specjalom kawowym można nadać określone nazwy, które mogą być wyświetlane lub ukrywane.

Sekret przygotowania idealnej filiżanki kawy tkwi w stworzeniu idealnych warunków dla ekstrakcji. Nowa GIGA 6 oferuje trzy różne sposoby zaparzania kawy oraz trzy różne procesy przygotowania specjalistów mlecznych.

### Procesy zaparzania kaw specjalisty

Standardowy proces parzenia

- ③Używany do klasycznych specjalistów kawowych w średniej wielkości filiżankach.
- ③Dla café crème

Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®)

- ③Optymalizuje czas ekstrakcji dla krótkich specjalistów.
- ③Dla ristretto, espresso, macchiato i cortado

One-Touch Lungo

- ③W przypadku długich specjalistów kawowych gorąca woda jest automatycznie mieszana z kawą podczas przygotowywania.
- ③Dla lungo Barista i caffè Barista

### Procesy przygotowania specjalistów kawowych z mlekiem

Najpierw mleko, potem kawa

- ③Kawa spływa przez górną część spienionego mleka. Mleczna pianka, która waży mniej niż kawa, unosi się nad nią
- ③Dla cappuccino, latte macchiato, macchiato

Najpierw kawa, potem mleko

- ③Pianka mleczna znajduje się pod cremą. Dzięki temu mleczna pianka na wierzchu nabiera koloru i smaku kremy
- ③Dla flat white, cortado

Jednoczesne przygotowywanie kawy i mleka

- ③Mleko i kawa są mieszane, gdy razem spływają do filiżanki.
- ③Dla caffè latte

